

TAKE-AWAY MENY

140 MARCO POLO RESTAURANT

- FORRETTER -

1. BEIJING SUPPE

Fylldig, syrlig og skarp suppe med kylling og grønnsaker. (G, SY, EG)

Kr. 74

TOM YUM

Sterk og syrlig suppe tilberedt på Thaiandsk vis, med kongereker, kaffir-lime blader, sitrongress, galangal, limesaft, fiskesaus og kokosmelk. (G, MK, FK, SD) GF

- Kung = Scampi (nr. 4)

Kr. 74

- Kai = Kylling (nr. 5)

Kr. 74

6. STEKT VÅRRULL

To vårruller fylt med oksekjøtt og strimlet grønnsaker.

Servert med salat og en søt chilisaus. (G, SY)

Kr. 94

7. STEKTE MINI-VÅRRULLER VEGETAR

Fylt med strimlet grønnsaker.

Servert med salat og en søt chilisaus. (G, SY)

Kr. 74

8. INNBAKTE KONGEREKER

Flotte innbakte kongereker. Serveres med salat og en søt chilisaus. (G, SY, SD)

Kr. 87

- HOVEDRETTER -

CHOPSUEY

En smakfull soya-basert saus som er forsiktig krydret og med et hint av søtt. Serveres med saftig kjøtt som marineres og wokes med løk, strimlet gulrot, babymais, kinakål, sopp og bambusskudd. (G, SY, EG) GF

- Kylling (nr. 39)

Kr. 184

- Svinefilet (nr. 34)

Kr. 194

- Biff (nr.23)

Kr. 204

- Kongereker, oksefilet, svinekjøtt, kylling (nr.31)

Kr. 214

SZECHUAN

Soya-basert saus som er noe mer krydret, og inneholder chili og hvitløk, serveres med saftig kjøtt som marineres og wokes med løk, strimlet gulrot, babymais, sopp, kinakål og bambusskudd. (G, SY, EG) GF

- Kylling (nr. 44)

Kr. 184

- Svinefilet (nr. 37)

Kr. 194

- Biff (nr.29)

Kr. 204

WOKE CASHEWNØTTER

Kjøttet marineres og wokes med løk, brokkoli, strimlet gulrot, bambusskudd, babymais, vannkasterjer og chili bønnesaus.

Helt til slutt toppes det med cashewnøtter. (G, SY, EG, NØ) GF

- Kylling (nr. 41)

Kr. 189

- Svinefilet (nr. 35)

Kr. 199

- Biff (25)

Kr. 209

- Kongereker (nr. 57)

Kr. 209

KAENG PHET

Kylling i rød karri, tilberedt på Thaiandsk vis.

grønnsakene består av bl.a. av bambusskudd, bekkébønner, babymais, kaffirlimeblad og kokosmelk. (G, SY, EG, MK, FK, SD)

- Kai = Kylling (nr. 47)

Kr. 194

- Kung = Scampi (nr. 60)

Kr. 214

- Neua = Biff (nr. 30)

Kr. 214

FRITYRSTEKT I SØTSUR SAUS

Sesampanert og fritert. Serveres med sursøtsaus, ananas og babymais. (G, SY, SD, SEM)

- Sesampanert Kylling (nr. 43)

Kr. 184

- Innbakt Svinefilet (nr. 36)

Kr. 194

- Sesampanerte Kongereker (nr. 58)

Kr. 204

80. VEGETAR

Mange ulike grønnsaker som wokes i en av våre populære sauser og serveres med ris.

Grønnsaker kan variere med sesong. (G, SY, NØ) GF

- Karri

Kr. 174

- Chopsuey

Kr. 174

- Szechuan

Kr. 174

- Gong Bao

Kr. 174

42. SWEET FIRE CHICKEN

Innbakt kylling glasert i en krydret sursøt saus, med årstiden grønnsaker – lett spicy. (SY, G)

27. KINESISK STRIMLER PEPPERBIFF MED LØK

Retten wokes med grovmalt pepper, biff, løk og gulrot. (G, SY, EG) GF

Kr. 194

33. SPRØSTEKT SZECHUAN BIFF

(GONG CIO AO JO SI) En av spesialitetene fra Szechuan. Finstrimlet okseytfilet, som blir tørrstekt.

Servers med løk, paprika, gulrot og den klassiske Szechuan eddiksaus. (G, SY, EG)

Kr. 204

KARRI

Kjøttet marineres og wokes med løk, brokkoli, strimlet gulrot, bambusskudd,

Sopp og babymais i karri saus. (G, SY, EG) GF

- Kylling Karri (nr. 40)

Kr. 184

- Biff Karri (nr. 26)

Kr. 204

45. KYLLING I GONG BAO SAUS (sursøt og sterk)

Gong bao er navn på en kinesisk saus som er en søt chili worchestershire saus.

Kyllingen wokes med ananas, gulrøtter, løk, paprika og babymais,

før den trekkes i Gong bao sausen. Helt til slutt toppes retten med cashewnøtter.

(G, SY, EG, NØ) GF

Kr. 183

66. BIFFSNADDER

Saftige stykker av indrefilet med pommes frites, salat og bearnaisesaus (MK, SEL)

Kr. 279

79. Indrefilet på kinesisk vis med honning pepper saus

Marinert indrefilet av okse i tynne skiver, wokstekt på kantonesisk vis.

Serveres med paprika, aspargesbønner, løk og babymais i en saus som er

laget av honning og sort pepper.

(G, SY, EG, MK, SEM, FK, SD, PN, NØ) GF

Kr. 279

TAKE-AWAY MENY

90. STEKTE RIS ASIAN STYLE

Stekt ris med egg, reker, kylling, skinker og grønnsaker. (EG, SD)

Kr. 184

STEKTE NUDLER

Wokes med grønnsaker og soyasaus. (G, SY, EG)

- Biff i soya saus (nr. 92)
- Kylling i karri saus (nr. 94)

Kr. 194

Kr. 184

EKSTRA:

- Stekte nudler (G, SY, EG)
- Stekt ris (EG, SD)
- Cashew nøtter (NØ)
- Saus
- Grønnsaker
- Innbakte kongereker (5 stk.) (G, SY, SD)
- Kjøtt
- Vårull

Kr. 40

Kr. 40

Kr. 25

Kr. 15

Kr. 28

Kr. 80

Kr. 80

Kr. 34

- KOMBINASJONSMENY -

(Kombinasjonsmeny til minst 2 personer)

A

- Vårull
- Kongereker med chilibønnesaus og cashewnøtter
- Sesampanert/frityrstekt kylling i sursøtsaus
- Biff Chopsuey

Kr. 269 per person

D:

- Vårull
- Innbakt svinefilet i sursøtsaus
- Keng Phet Gai, kylling i rød karri, tilberedt på thailandsk vis (sterk)
- Biff á la szechuan med hvitløk (sterk)

Kr. 269 per person

Allergier i kombinasjonsmenyene: SY, EG, NØ, G, FK, SD, BD, SEM, MK

- BARNEMENY -

043. FRITYRSTEKT KYLLING I SURSØTSAUS

Kylling blir sesampanert og fritert. Serveres med sursøtsaus, gulrot, ananas, vannkastanjer og babymais. (SY, EG, G, SEM)

Kr. 79

72. KYLLINGNUGGETS MED POMMES FRITES(G)

Kr. 69

77. POMMES FRITES (G)

Kr. 49

074. STEKT RIS MED EGG

Stekt ris med egg og grønnsaker. (EG)

Kr. 49

105 3 PANNEKAKER

Serveres med syltetøy og sukker (G, MK, EG)

Kr. 49

- LUNSJ -

Til kl. 16:00 – Serveres ikke på søndager

123. BIFF CHOPSUEY

En smakfull soya-basert saus som er forsiktig krydret og med et hint av søtt. Serveres med saftig biffkjøtt som marineres og wokes med løk, strimlet gulrot, babymais, kinakål og bambusskudd. (G, SY, EG) ^{GF}

Kr. 159

129. BIFF Á LA SZECHUAN (Hot)

Soya-basert saus som er noe mer krydret, og inneholder chili og hvitløk. Serveres med saftig biffkjøtt som marineres og wokes med løk, strimlet gulrot, babymais, kinakål og bambusskudd. (G, SY, EG) ^{GF}

Kr. 159

136. INNBAKT INDREFILET AV SVIN

Panert og fritert. Serveres med sursøt saus, ananas og babymais. (SY, G)

Kr. 149

140. KYLLING I KARRI SAUS

Kjøttet marineres og wokes med løk, brokkoli, strimlet gulrot, bambusskudd og babymais i husets karri saus. (G, SY, EG) ^{GF}

Kr. 149

143. FRITYRSTEKT KYLLING I SURSØT SAUS

Kylling blir sesampanert og fritert. Serveres med sursøt saus, ananas og babymais. (G, EG)

Kr. 149

180. VEGETAR

Mange ulike grønnsaker som wokes i en av våre populære sauser og serveres med ris. Grønnsaker kan variere med sesong. (G, SY, NØ) ^{GF}

- Karri
- Chopsuey
- Szechuan
- Gong Bao

Kr. 139

Kr. 139

Kr. 139

Kr. 139

Alle retter merket ^{GF} kan lages med glutenfrie ingredienser. Kan fortsatt inneholde spor av gluten.

Grønnsaker kan variere med sesong.

ALLERGENOVERSIKT:

MK = MELK
EG = EGG
PN = PEANØTTER
NØ = CASHNEVNØTTER
SY = SOYA
G = GLUTEN HVETEMEL
FK = FISK
SD = SKALLDYR
BD = BLØTDYR
SEL = SELLER
SNP = SENNEP
SEM = SESAMFRØ
LP = LUPIN
SF = SULFIT